

①⑨ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ **Offenlegungsschrift**
⑪ **DE 37 08 622 A 1**

⑳ Aktenzeichen: P 37 08 622.7
㉑ Anmeldetag: 17. 3. 87
㉒ Offenlegungstag: 29. 9. 88

㉓ Int. Cl. 4:
A21 D 10/00

A 21 D 2/36
A 23 L 1/30
A 21 D 13/06

Behördeneigentlich

DE 37 08 622 A 1

㉔ Anmelder:
Uldo-Backmittel GmbH, 7910 Neu-Ulm, DE

㉕ Vertreter:
Schuster, G., Dipl.-Ing.; Thul, L., Dipl.-Phys.,
Pat.-Anwälte, 7000 Stuttgart

㉖ Erfinder:
Feucht, Walter, 7900 Ulm, DE

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

㉗ **Trockenmischung für Brötchen und Verfahren zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der neuen Trockenmischung**

Die Erfindung bezieht sich auf eine Trockenmischung als Zusatz für Brötchenteig sowie ein Verfahren zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der Trockenmischung. Gemäß der Erfindung wird eine Rezeptur für die Trockenmischung angegeben, wobei die einzelnen Bestandteile in Prozenten genannt werden. Die Trockenmischung wird den übrigen Bestandteilen des Brötchenteiges, wie Mehl, Wasser, Hefe beigegeben und mit diesem zusammen mit dem Brötchenteig verknetet.

DE 37 08 622 A 1

1. Trockenmischung für Brötchen bestehend aus

ca. 25,4%	Kartoffelwalzmehl
ca. 16,9%	getoasteter, entfetteter Sojagrieß
ca. 16,9%	geschälte Sonnenblumenkerne
ca. 12,7%	kandierte Bananenchips
ca. 8%	Salz
ca. 5,2%	Teigsäuerungsmittel
ca. 9,3%	Emulgatorbackmittel
ca. 5%	vitales Weizeneiweiß
ca. 0,6%	Guarkernmehl,

wobei "ca." $\pm 20\%$ der jeweiligen Menge bedeutet.

2. Teigsäuerungsmittel zur Verwendung in einer Trockenmischung nach Anspruch 1 bestehend aus:

40,2%	Maisquellmehl
16,5%	Zitronensäure
10,9%	Monocalciumphosphat
10,7%	Salz
4,9%	Dextrose
6,7%	Calciumsulfat
3,1%	Calciumacetat
1,2%	Natriumdiacetat
1,5%	Tricalciumphosphat
4,3%	Lecithin.

3. Emulgatorbackmittel zur Verwendung in einer Trockenmischung nach Anspruch 1 bestehend aus:

25,5%	Puderzucker
20,5%	Weizenmehl
15,4%	Maltodextrin
10,3%	Sojamehl
10,3%	Diacetylweinsäureester
7,2%	Guarkernmehl
4,1%	Calciumcarbonat
2,6%	Tricalciumphosphat
1%	Schimmelpilzamyrase
1%	Ascorbinsäure
2,1%	Lecithin.

4. Brötchenteig unter Verwendung der Trockenmischung gemäß Anspruch 1—3, dadurch gekennzeichnet, daß er aus

1500 gr.	Weizenmehl Type 550
1000 gr.	Roggenmehl Type 997/1150
850 gr.	Trockenmischung
100 gr.	Hefe und
1,9 l	Wasser

besteht.

5. Verfahren zur Herstellung von Brötchen aus Teig gemäß Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß der Teig mit einem Spiralknetter 5 Minuten langsam und dann 3 Minuten schnell bzw. mit einem Schnellknetter 8—10 Minuten bei einer Teigtemperatur von 26—28°C geknetet wird, daß der Teig einer Ruhe von ca. 30 Minuten unterworfen wird, daß sodann die Teiglinge geformt und diese nach erfolgter Stückgare unter Zugabe von reichlichem Schwaden kräftig ausgebacken werden.

6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß die Teiglinge vor der Stückgare in Roggenschrot gewälzt oder mit Roggenmehl ein-

Beschreibung

5 Die Erfindung bezieht sich auf eine Trockenmischung als Zusatz für Brötchenteig sowie ein Verfahren zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der Trockenmischung.

Es sind schon viele Vorschläge gemacht worden, dem normalen Brotteig Zusatzmittel beizugeben, die insbesondere die Geschmacksrichtung beeinflussen sollen. Andere Zugaben gehen dahin, nicht nur ein wohl-schmeckendes Brot, sondern auch ein Brot zu schaffen, das den neuzeitlichen Erkenntnissen bezüglich des günstigen Nährwertes Rechnung trägt. Dabei ist insbesondere auch wichtig, daß die Nährwertgestaltung des Brotes den Ernährungserfordernissen eines Leistungssportlers bzw. eines Freizeitsportlers entspricht. Leistungssportler, aber auch Freizeitsportler, wissen um die Wichtigkeit der richtigen Ernährung zur Erhaltung ihrer Gesundheit; einen entscheidenden Beitrag zur Leistungsförderung und damit zur Gesundheit des sportlich aktiven Menschen bietet auch die richtige Ernährung mit dem richtigen Brot.

25 Hier soll die Erfindung weiterhelfen, indem eine Trockenmischung als Zugabe für den Brötchenteig vorgeschlagen wird, aus der Brötchen hergestellt werden können, die all diesen Anforderungen genügen.

Gemäß der Erfindung besteht die Trockenmischung aus folgenden Bestandteilen:

ca. 25,4%	Kartoffelwalzmehl
ca. 16,9%	getoasteter, entfetteter Sojagrieß
ca. 16,9%	geschälte Sonnenblumenkerne
ca. 12,7%	kandierte Bananenchips
ca. 8%	Salz
ca. 5,2%	Teigsäuerungsmittel
ca. 9,3%	Emulgatorbackmittel
ca. 5%	vitales Weizeneiweiß
ca. 0,6%	Guarkernmehl,

wobei "ca." $\pm 20\%$ der jeweiligen Menge bedeutet.

Vorteilhafterweise setzt sich das Teigsäuerungsmittel wie folgt zusammen:

40,2%	Maisquellmehl
16,5%	Zitronensäure
10,9%	Monocalciumphosphat
10,7%	Salz
4,9%	Dextrose
6,7%	Calciumsulfat
3,1%	Calciumacetat
1,2%	Natriumdiacetat
1,5%	Tricalciumphosphat
4,3%	Lecithin.

Gemäß einer bevorzugten Rezeptur besteht das Emulgatorbackmittel aus:

25,5%	Puderzucker
20,5%	Weizenmehl
15,4%	Maltodextrin
10,3%	Sojamehl
10,3%	Diacetylweinsäureester
7,2%	Guarkernmehl
4,1%	Calciumcarbonat
2,6%	Tricalciumphosphat
1%	Schimmelpilzamyrase

POWERED BY **Dialog**

Dry additive mixt. for bread roll prodn. - contains potato flour, soya, banana, sunflower seeds, wheat flour, acidifying agent, emulsifier, salt and guar seed flour

Patent Assignee: ULDO-BACKMITTEL GMB

Inventors: FEUCHT W

Patent Family

Patent Number	Kind	Date	Application Number	Kind	Date	Week	Type
DE 3708622	A	19880929	DE 3708622	A	19870317	198840	B
DE 3708622	C	19900405				199014	

Priority Applications (Number Kind Date): DE 3708622 A (19870317)

Patent Details

Patent	Kind	Language	Page	Main IPC	Filing Notes
DE 3708622	A		3		

Abstract:

DE 3708622 A

Dry additive mixt. useful in making bread rolls comprises (all values +/- 20%) 25.4 rolled potato flour; 16.9 % toasted, defatted soya grits; 16.9% shelled sunflower seeds; 12.7% sugared banana chips; 8% salt; 5.2% dough acidifier compsn. (A); 9.3% emulsifier compsn. (B); 5% vital wheat protein and 0.6% guar seed flour (c).

Specifically dough for making rolls comprises 1500 g wheat flour type 550: 1000 g rye flour type 997/1150; 850g the dry mixt. 100g yeast and 1.9 l water.

USE/ADVANTAGE - These rolls contain all nutrients necessary for health and are esp. intended for sportsman or an other persons subject to stress.

Derwent World Patents Index

© 2001 Derwent Information Ltd. All rights reserved.

Dialog® File Number 351 Accession Number 7645236

1% Ascorbinsäure
2,1% Lecithin.

Zur Herstellung von Brötchen unter Verwendung der neuen Trockenmischung wird folgende Rezeptur vorgeschlagen:

1500 gr. Weizenmehl Type 550
1000 gr. Roggenmehl Type 997/1150
850 gr. Trockenmischung
100 gr. Hefe und
1,9 l Wasser

10

was etwa 5350 gr. Teig ergibt. Der Teig wird mit einem Spiralknetter zunächst 5 Minuten langsam und dann etwa 3 Minuten schnell geknetet oder mit einem Schnelknetter 8—10 Minuten bei einer Teigtemperatur von 26—28°C geknetet. Bei Einhalten der Teigruhe von etwa 30 Minuten erhält man einen Teig, der sehr gut maschinell aufgearbeitet werden kann. Aus dem Teig werden rundgewirkte Teiglinge geformt, die mit Wasser abgestrichen und besprüht und danach in Roggenschrot gewälzt oder mit Roggenmehl eingestäubt werden. Nach normaler Stückgare wird unter Zugabe von kräftigem Schwadengut ausgebacken.

25

Da die Wasseraufnahmefähigkeit der Mehle unterschiedlich sein kann, ist es unter Umständen erforderlich, die angegebene Menge der Schüttflüssigkeit nach oben oder unten zu korrigieren. Die Eigenschaft und die Qualität der Brötchen ändert sich dadurch nicht.

30

Das neue Brötchen ist besonders für Ausdauersportler, die regelmäßig laufen, günstig, da die Zusammensetzung des Brötchens alle Bestandteile enthält, die hierfür notwendig und vorteilhaft sind. So enthält es Kalium aus der Banane und der Kartoffel. Es ist ferner von großem Vorteil für den Körperhaushalt, daß neben Kohlehydraten Eiweiß, gewisse Mengen an Fett und essentiellen Fettsäuren sowie Vitamine, Mineralstoffe und hinreichend viele Ballaststoffe in dem neuen Brötchen vorhanden sind. Durch die Kombination unterschiedlicher pflanzlicher Eiweißstoffe aus dem Korn, der Kartoffel und dem Sojamehl ergibt sich eine sehr gute biologische Wertigkeit des Eiweißes. Alles in allem ergibt sich aus der geglückten Trockenmischung ein Brötchen, das bei regelmäßigem Genuß Mangelerscheinungen nicht nur bei Sportlern, sondern auch bei anderweitig stark belasteten Menschen vorbeugt und deren körperlichen Haushalt in Ordnung hält.

50

55

60

65

- Leerseite -